

Domaine Julien Thurel (Loury)

ドメーヌ・ジュリアン・チュレル (ルリー)

JULIEN THUREL

詳細・歴史

パリから約100km南下したロワレ県の自然豊かなオルレアンに、15haの土地を所有し、夫婦で自然の摂理に忠実に従ってシードルとポワレを造っている生産者です。今でこそシードルの産地といえどノルマンディーやブルターニュが有名ですが、フランスの文献をたどると、19世紀頃はここロワレ県もシードルとポワレの重要産地として栄えていました。

当主のジュリアンは醸造家になる前は鳥類学者で、夫人のアヌリーは現在も養蜂家として敷地内で蜂蜜を生産しています。ジュリアンは鳥類学者だった頃、この森が衰退の一途にあることを知り、心を痛め、放置されたままの果樹園を含むこの土地を買い取りました。育っていた果樹の樹齢は推定で100年～400年で、まずはその品種を見極めることからスタートし、果樹の専門家の力を借りながら品種と栽培方法を研究し、丁寧に畑の手入れを施していきました。醸造においても想像を絶するほどの試行錯誤を繰り返しながら、ようやく2013年にシードルとポワレを醸造し、元詰め生産者としてスタートしています。



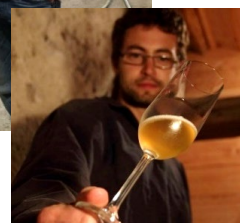
畑・栽培

チュレル夫妻が果樹園を購入するまでは長い間野ざらしのまま手を加えられていませんでしたが、彼らが見事に復活させ、今では見事な果実が実っています。果樹は100年単位の年月を経て生き延びてきたため地域の自然に完璧に適応しており、様々な病原菌に耐性があるので農薬や肥料を使用しなくても健全で美しい実を得ることが可能なので、“ピオ”として認可されているレメディー（自然由来の薬剤）でさえも一切使用していません。

【リンゴ】アヴロル種 ロカール種 ドゥース・モエン種 ソレット種 【洋ナシ】地元品種4

【AB認定】2015年収穫分から全てのキュヴェで認定

【収穫】全て手摘みで行われ、品種ごとに分別し、カーヴで追熟



醸造

【収穫】品種ごとに分けて手摘みにておこなう 【追熟成】最適の熟度になった時点で破砕

【圧搾】品種ごとに行う 【ダブルバージュ(静置)】ステンレスタンク使用

【一次発酵】木樽にて野生酵母による長期自然発酵、6～8カ月間

【樽】サンセール及びムストゥーサロンの数年使用の古樽 【二次発酵】伝統的な瓶内二次発酵

Cidre

商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	税別参考上代
12000119	Cidre Brut Cuvée Champêtre シードル・ブリュット・キュヴェ・シャンペートル	750ml	2019	¥2,500
	【果実】リンゴ 【品種】アヴロル、ロカール 【圧搾】60% 【醸造】品種ごとにステンレスタンクにてダブルバージュしたのち木樽にて発酵、熟成し、瓶内二次発酵 【テイastingノート】フレッシュで軽やかな甘みはアペリティフに最適ですが、食事の締めくくりのデザートにの味わいもしっかりと引き立てるでしょう。 【アルコール度数】5.0% JAN 3760261540017			
12000416	Cidre Tendre Cuvée Nectar シードル・タンドル・キュヴェ・ネクター	750ml	2016	¥2,300
	【果実】リンゴ 【品種】アヴロル、ロカール 【圧搾】60% 【醸造】品種ごとにステンレスタンクにてダブルバージュしたのち木樽にて発酵、熟成し、瓶内二次発酵 【テイastingノート】フレッシュで豊かな果実味はアペリティフに最適ですが、食後の締めくくりのデザートにもぴったりの相性です。 【アルコール度数】4.5% JAN 3760261540024			
12000716	Cidre Equinoxe シードル・エキノクス	750ml	2016	¥3,000
	【キュヴェ】シードルの中のプレスティージュ・キュヴェ 【果実】リンゴ 【品種】ドゥース・モエン、ソレット：どちらも糖度が高い品種 【圧搾】40%のみ：他の2キュヴェは60%使用しますがこのキュヴェ・プレスティージュは極小に抑えています。 【醸造】品種ごとにステンレスタンクでダブルバージュしたのち木樽にて発酵、熟成し、瓶内二次発酵しますが、他のキュヴェに比べて発酵期間と熟成期間は長めです。 【テイastingノート】”ドゥミ・セック”の仕上がります。果実味が非常に豊かで複雑味があり余韻が長く、3年～10年にわたる熟成も可能です。 【アルコール度数】7.0% JAN 3760261540031			

Poêlé

商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	税別参考上代
12005016	Poiré Pagus ポワレ・パグース	750ml	2016	¥3,800
	【果実】 洋ナシ100% 【産地】 ロワレ産100% 【醸造】 品種ごとにステンレスタンクにてダブルバージュしたのち木樽にて発酵、熟成し、瓶内二次発酵 【アルコール度数】 4.5% JAN 3760261540024			
12003016	Poiré Aténa ポワレ・アテナ	750ml	2016	¥4,000
	【果実】 洋ナシ100% 【産地】 ロワレ産100% 【醸造】 品種ごとにステンレスタンクにてダブルバージュしたのち木樽にて発酵、熟成し、瓶内二次発酵 【アルコール度数】 7.0% JAN 3761261540031			
12001016	Poiré Grand Cru des Loges ポワレ・グラン・クリュ・デ・ロージュ	750ml	2016	¥4,000
12031016	Poiré Grand Cru des Loges (1500ml) ポワレ・グラン・クリュ・デ・ロージュ・マグナム	1500ml	2016	¥8,500
	【果実】 洋ナシ100% 【産地】 ロワレ産100% 【タイプ】 辛口 【品種】 ポワール・ソジェ、ポワール・ド・ノエル 【醸造】 品種ごとにステンレスタンクにてダブルバージュしたのち木樽にて発酵、熟成し、瓶内二次発酵 【テイastingノート】 グラスに注ぐとシャンパーニュのようなゴールドカラーと細かく美しい泡立ちを楽しめます。口当たりはまるやかでミネラルに富んでいます。アロマは非常に複雑で繊細。後口にキイチゴや桑の実のような後口が特徴的で、長い余韻を楽しめます。3～5年ほどの熟成も充分可能です。 【アルコール度数】 6.0% JAN なし			

